

Natu-Spelt 35*



Couleur

CATÉGORIE

Sirop

FORME

Liquide

ORIGINE

Epeautre

DÉMINÉRALISATION

aucune

DESCRIPTION

Sirop d'épeautre biologique liquide, obtenu par hydrolyse de farine d'épeautre à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM). Il est de couleur brun clair, a le goût de l'épeautre et est sucré.

ETIQUETAGE

Sirop d'épeautre non raffiné, extrait d'épeautre.

UTILISATIONS

Biscuits, produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, desserts, etc.), produits à base de céréales (barres et petit-déjeuner), confiseries, boulangerie, snacks, substituts du saccharose et du miel pour les consommateurs, etc. Traitement UHT ou ther

FONCTIONNALITÉS

Viscosité/enrobage/ croquant/ goût céréale/ couleur/ bases pour boissons/ desserts/glaces végétales.

CERTIFICATIONS

- Casher, Halal

ALLERGÈNES

- Législations concernées: 2011/1169/EC
- Gluten

CONTAMINANTS

- Législations concernées: 2023/915/EC

CONSERVATION*

- 120 jours en fût à <12°C (Minimum 30 jours restants a la livraison)
- 120 jours en conteneur à <12°C (Minimum 30 jours restants a la livraison)

Nous recommandons d'utiliser nos sirops rapidement après ouverture.

Si le client désire quand même utiliser le produit, nous recommandons de mesurer le pH, vérifier l'absence visible de moisissure ou odeurs de fermentation et numération totale sur plaque des levures/moisissures.

CONDITIONNEMENT*

- 280kg
- 1400kg

CODE DOUANIER*

- 1702 3090

- * Ces mentions sont imprimées sur l'étiquetage du produit

ANALYSE

Brix	76±2
Dextrose équivalent (D.E.)	38

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 76 BRUX	
Energie (kCal)	307
Energie (kJ)	1283
Lipides g	1.2
dont acides gras saturés	0.2
Glucides totaux g/100g	71
dont sucres totaux	38.5
dont carbohydrates >DP2	32.5
Protéines g	3
Sel g	0.03

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 76 BRUX
Sucres totaux	51	38.5
dont glucose	2	1.5
dont maltose	49	37

pH	4.5 - 6.5
Activité de l'eau	0.82
Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 76 brix	14000
Coloration (EBC solution 10%)	4.8

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	1710
Fer	1.3
Calcium	65
Magnesium	330
Phosphore	1550

MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles /g	<10000
Moisissures /g	<150
Levures /g	<300
E.Coli /g	<10
Staphylococcus aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<100
Salmonella /25g	Abs
Listeria monocytogenes /25g	Abs



Ces valeurs analytiques indicatives reflètent l'état actuel de nos connaissances et ne constituent pas une garantie.